

Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Mar del Plata



# Tecnología del Producto Pesquero I

## Pesca y recursos



# La pesca responsable

La evolución de la pesca mundial al final de los años ochenta evidenció que los recursos pesqueros no podrían sostener una explotación y desarrollo tan acelerados, por lo que los órganos rectores de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), recomendaron la formulación de un Código de Conducta para la Pesca Responsable (FAO, 1995).

En octubre de 1995, se adoptó por unanimidad el Código que establece los principios y las normas internacionales de comportamiento para unas prácticas responsables destinadas a garantizar la conservación, ordenación y desarrollo eficaces de los recursos acuáticos vivos, con el debido respeto por el ecosistema y la biodiversidad.

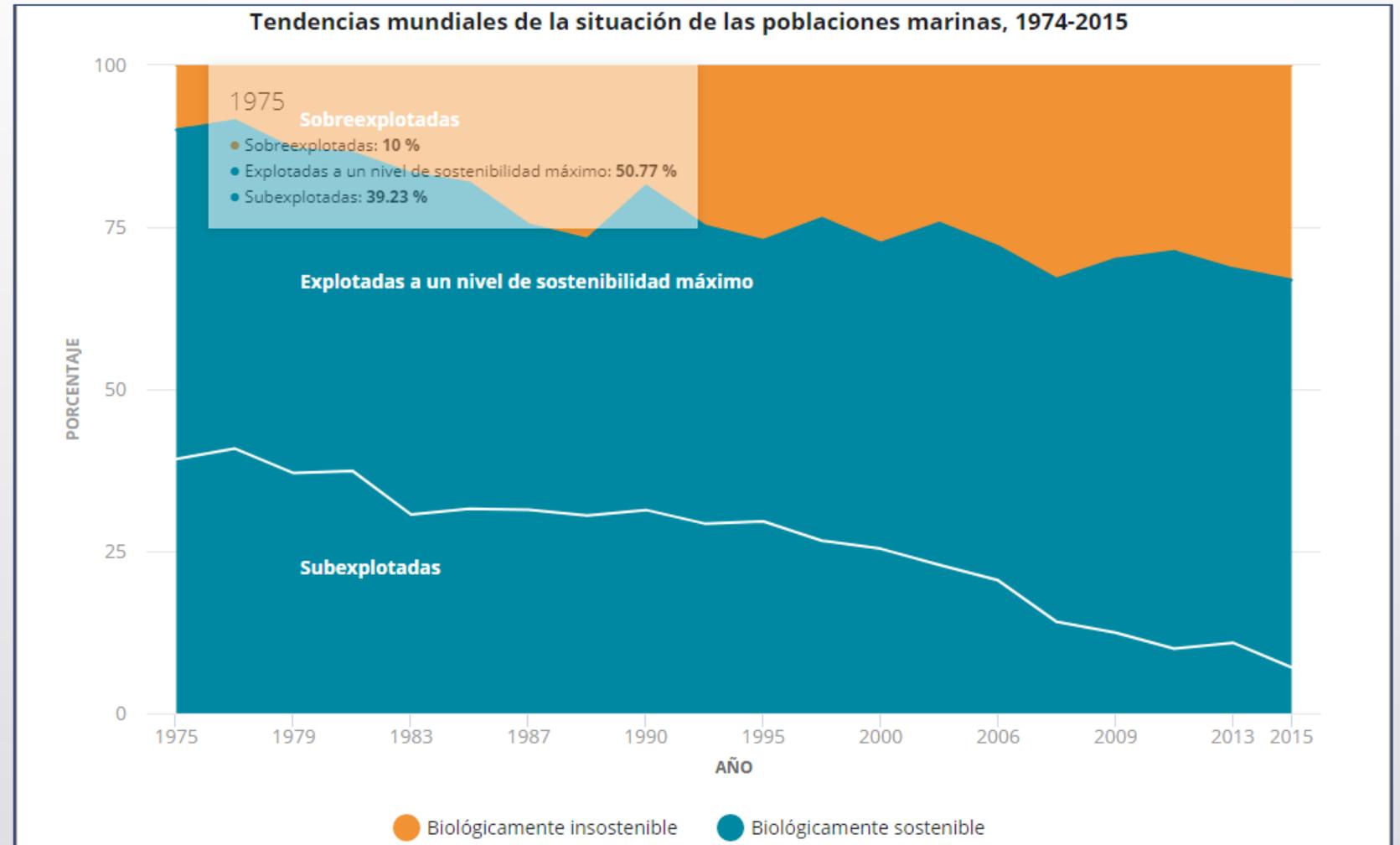
El Código de Conducta para la Pesca Responsable reconoce la importancia nutricional, económica, social, ambiental y cultural de la pesca.

Una pesquería es un sistema complejo de factores interdependientes, entre los que se cuentan el estado del recurso biológico, limitaciones sociales e institucionales, condiciones económicas y convicciones culturales.



# Características generales del recurso pesquero

El desarrollo de las nuevas tecnologías de conservación y elaboración de los alimentos, así como la liberalización de los mercados, han contribuido a la globalización de los productos pesqueros y a la mayor diversificación de éstos.



En la actualidad se distribuyen en el comercio internacional unas **800 especies** de pescado bajo formas, presentaciones y preparaciones muy diferentes.

El pescado presenta un bajo contenido calórico, es fuente de proteínas de alto valor biológico, aporta vitaminas hidrosolubles y liposolubles



## Características

- Proteínas de alta calidad (contienen aminoácidos).
- Minerales tales como calcio, fósforo y hierro.
- Vitaminas A, D y del grupo B.
- Ácidos grasos esenciales.



Por tanto, y debido a las características nutricionales se recomienda un consumo un mínimo de 2-3 veces por semana. Dado que el precio y la calidad difieren según las especies y productos, así como las preferencias y gustos de los consumidores.

# Características de los pescados

Clasificación:

- De mar (de agua salada) o De río (de agua dulce)
- Según su contenido de graso: pescados blancos (magros) o azules (grasos).

Pescados de mar y de río

Existe una diferencia notable de sabor entre las especies de mar y las de río. Los pescados de mar tienen sabores más pronunciados que los de las aguas dulces de ríos o lagos.

Poseen texturas diferentes. Los pescados de río suelen ser de carne más blanda que los marinos.

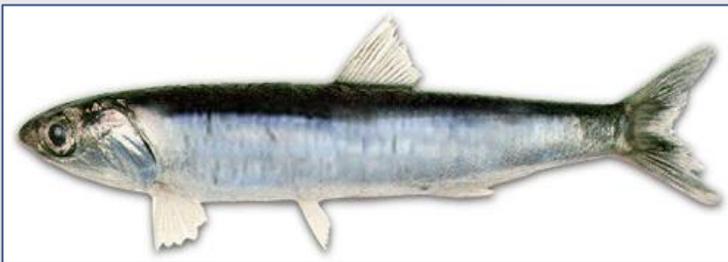


# Características de los pescados

## Pescado azul o grasos

Los pescados se pueden diferenciar por su contenido de grasa. Así se distingue entre los pescados azules y los blancos.

Según las especies, su contenido en grasa puede alcanzar hasta el 10%. Esta grasa, rica en ácidos grasos poliinsaturados, se almacena debajo de la piel y en la carne oscura del pescado.



Anchoíta



Caballa



Atún

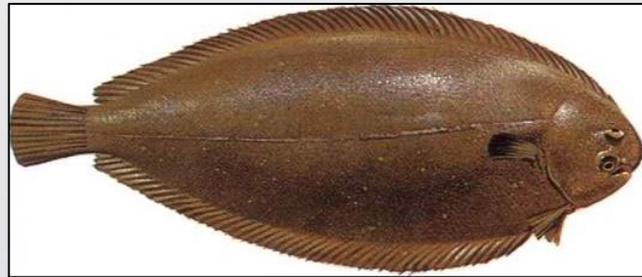
# Características de los pescados

## Pescados blancos o magros

Su contenido en grasa no sobrepasa el 2,5%. Aquí también la cantidad de lípidos varía mucho entre especies. El índice menor lo tiene el bacalao, con solo un 0,2% de grasa. Estos peces viven en zonas profundas y al no realizar grandes desplazamientos no necesitan acumular grasa en todo el cuerpo sino que se acumula en el hígado.



Merluza



Lenguado



Abadejo

# Características de los mariscos

Estos animales conforman un variado grupo compuesto por los crustáceos y los moluscos, que son apreciados por su incomparable sabor y aportan al ser humano proteínas de alto valor biológico.

Los mariscos son animales comestibles de mar o de río, que no tienen vértebras o huesos y que pueden estar cubiertos por una concha dura y externa o una transparente calcárea, blanda y quebradiza, que cubra todo su cuerpo gelatinoso.

Se deben consumir en el mayor estado de frescura posible a través de un proveedor de confianza que lo garantice.

# Características de los moluscos

Los moluscos tienen el cuerpo blando y pueden o no tener caparazón. Este puede ser externo o interno.

Los moluscos se clasifican en ocho clases, siendo de interés comercial las siguientes:

► Bivalvos (se caracterizan por tener dos valvas o conchas): Almeja, Berberecho, Mejillón, Navaja y Ostra.



Mejillón



Berberechos



Almejas



Ostras

# Características de los moluscos

- ▶ Gasterópodos (presentan una sola concha, normalmente en espiral):  
Bígaro



Bígaro

- ▶ Cefalópodos (se diferencian en octópodos o decápodos según tengan ocho o diez pies o brazos que salen de la cabeza):



Calamar



Pulpo



Sepia

# Características de los crustáceos

Los crustáceos están cubiertos por una caparazón resistente y dura que en algunos casos, como en la langosta, forma una coraza que lo recubre a manera de escudo. A menudo tienen tenazas gruesas y las utilizan para defenderse.

Son artrópodos acuáticos que respiran por medio de branquias. Se caracterizan por tener el cuerpo segmentado, apéndices articulados, un gran número de patas y un caparazón quitinoso y calcificado, por lo que necesitan pasar por períodos de muda para poder crecer.

El cuerpo se divide en tres partes, cada una de ellas formada por un número variable de segmentos o metámeros.

# Características de los crustáceos

Para el consumidor, los crustáceos más comunes son el camarón, la langosta, el cangrejo y los langostinos, entre otros.



Langostino



Langosta



Centolla



Cangrejo

